

Sächssche Gische

*for Eenheimsche un Auswärtsche:
gildsch fors ganze Jahr, also vun Januar bis Dezämber*

*E Scheene Garduffelsuppe mit Worschd
Kartoffelsuppe mit gebratener Schinkenwurst* *5 Euro un 40 Sänd*

*Mid Griemelgäse übberbagnes Würzfleesch
midner knackschen Bemme* *5 Euro un 60 Sänd*
*zartes Schweinefleisch in herzhafter Soße mit Käse überbacken
serviert mit Baguette*

Garduffeln un Gräudergwahrg mid Lähbrworschd *8 Euro un 60 Sänd*
*Kartoffeln mit Kräuterquark, Leberwurst, Saurer Gurke
und etwas Butter*

Scheenes von dr Stellze *9 Euro un 50 Sänd*
*deftige Eisbeinsülze mit Wurzelgemüse,
Remoulade, Zwiebelringen, knusprigen Bratkartoffeln*

Ä safdsches Stäk mit Würzfleesch und Gäse druff *13 Euro un 90 Sänd*
uff Glidschern
Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken auf Kartoffelpuffer

Was de Kuh im Maule hat mid zard'n Ärbsn
gudder Buddr und Bedorsielchegarduffeln *12 Euro un 40 Sänd*
gekochte Rinderzunge, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln

Das gönner am besdn:

Sächsschor Sauerbradn mit Blaugraud un Gleeß *12 Euro un 40 Sänd*
*Sauerbraten - aus einem Sud von Rotwein & Essig
serviert in einer dunklen Soße,
dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelkloß*

*Mir wolln ooch noch druff hinweisen, dass mer e anschdändiges Logal sin!
Un wenna ihnen bei uns gefallen had, dann embfählne uns weider.*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen (laut § 9 der Zusatzstoff-
Zulassungsverordnung (ZZuLV), die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!